



# TORTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO

[www.engycakedesigner.it](http://www.engycakedesigner.it)

In questa guida vedremo insieme come realizzare una torta semplice ma straordinaria, dove la dolcezza del cioccolato incontra la delicatezza del pistacchio, il tutto arricchito da un tocco di freschezza dato dai lamponi. Ti guiderò passo dopo passo nella realizzazione di una torta al cioccolato e pistacchio che non solo soddisferà i palati più esigenti, ma diventerà anche la star di ogni tua occasione speciale.

Immagina un morbido e soffice strato di base al cacao, che si scioglie in bocca ad ogni morso, avvolto in una vellutata crema chantilly al mascarpone, impreziosita dall'aroma inconfondibile del pistacchio. Come se non bastasse, all'interno di questa delizia inseriremo un cuore di confettura ai lamponi, che con la sua leggera acidità contrasta meravigliosamente con la ricchezza degli altri sapori, donando un equilibrio perfetto ad ogni fetta.

Sei pronto a mettere le mani in pasta e creare un dessert che farà parlare di sé? Iniziamo!

# PARTIAMO DALLA BASE

Questa base al cacao è una goduria per il palato e per gli occhi! E' davvero una delle mie torte base preferite e la utilizzo quotidianamente nella mia produzione in laboratorio.

Il videocorso per realizzare questa delizia si trova all'interno del mio corso "Torte Wow, partiamo dalle BASI!", se volessi approfondire lo trovi tra i corsi proposti sul mio sito.

## Ricetta del Pan di Spagna al cacao (teglia da 20 cm di diametro)

### Ingredienti:

- 6 uova (300 gr)
- 320 gr di zucchero
- 150 ml di latte a temperatura ambiente (va bene qualsiasi latte, anche vegetale)
- 150 ml di olio di semi
- 260 gr di farina 00
- 40 gr di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di lievito per dolci (16 gr)
- Aromi (la scorza d'arancia ci sta benissimo)

### Preparazione:

1. **Preparare gli ingredienti:** Inizia preriscaldando il forno a 180°C e rivestendo con carta da forno una tortiera del diametro di 25 cm.
2. **Montare le uova:** In una ciotola capiente, rompi le uova e aggiungi lo zucchero semolato. Con l'aiuto di uno sbattitore elettrico o con la frusta della planetaria, monta il composto per almeno 10 minuti, fino a ottenere una crema chiara, gonfia e spumosa.
3. **Aggiungere il latte e l'olio:** Incorpora il latte e l'olio al composto di uova e zucchero, continuando a mescolare. Aggiungi anche l'aroma.
4. **Setacciare gli ingredienti secchi:** Setaccia la farina, il cacao e il lievito in una ciotola.
5. **Unire gli ingredienti secchi:** Incorpora gradualmente gli ingredienti secchi al composto di uova, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.
6. **Infornare:** Versa l'impasto nella tortiera precedentemente preparata e livellalo. Inforna in forno già caldo per circa 35-40 minuti, o fino a quando uno stecchino inserito al centro della torta non uscirà pulito.
7. **Raffreddare e servire:** Una volta cotto, lascia raffreddare il Pan di Spagna al cacao nella tortiera per qualche minuto, poi sforma e lascia raffreddare completamente su una gratella.

Questo Pan di Spagna è delizioso così com'è, ma farcito ha decisamente una marcia in più!

## Realizzazione delle creme

Vediamo ora come realizzare le due creme che ci occorreranno per la realizzazione della nostra torta.

### Chantilly al Mascarpone:

**500 ml di panna da montare (io uso quella vegetale hoplà ma va benissimo anche quella vaccina)**

**500 gr di mascarpone**

## 80 gr di zucchero a velo

Iniziamo dalla Chantilly al mascarpone, una crema delicata ma ricca, che unisce la dolcezza della panna montata alla cremosità del mascarpone.

Monta la panna ben fredda con lo zucchero a velo e il mascarpone, fino a ottenere una consistenza soffice e stabile. Questa crema è perfetta per stuccare e per decorare con sac à poche.

### Crema al pistacchio:

Questa crema è il risultato dell'unione tra una crema al pistacchio e la Chantilly al mascarpone. Ti consiglio di utilizzare una crema al pistacchio al 100 % per ottenere un aroma deciso e inconfondibile.

Unisci 100 gr di pasta di pistacchio a 500 gr di chantilly al mascarpone. Mescola dall'alto verso il basso per non smontarla.

Arricchisci la crema con della granella di pistacchio.

# FARCITURA E DECORAZIONE

Prepara tutto ciò che ti serve e inizia ad assemblare la tua torta!

### Farcitura del Pan di Spagna:

- Taglia il Pan di Spagna al cacao in tre strati uniformi. Prendi il primo strato e posizionalo sul piatto da portata o sul vassoio.
- Bagna leggermente la superficie con del latte fresco o uht utilizzando un pennello da cucina per distribuire in modo uniforme. Questo aiuterà a mantenere il dolce umido e morbido.
- A questo punto, spalma generosamente la crema al pistacchio sullo strato assicurandoti che sia distribuita in modo uniforme. Completa con due cucchiaini di confettura di lamponi e una manciata di lamponi freschi. Se vuoi, puoi utilizzare la sac à poche per creare dei riccioli di crema eleganti e lasciare poi la torta "nuda", ovvero senza copertura.
- Ripeti l'operazione con il secondo strato di Pan di Spagna: bagnalo con il latte, farcisci con la crema al pistacchio e completa con la confettura di lamponi. Termina posizionando l'ultimo strato di Pan di Spagna e premi leggermente per compattare il tutto.

### Stuccatura e Decorazione:

Ora che la torta è assemblata, puoi utilizzare la Chantilly al mascarpone per stuccare l'intera torta. Ricopri i lati e la superficie con uno strato sottile e uniforme di crema, rendendo la torta liscia e pronta per la decorazione finale. Una volta stuccata, riponi la torta in frigorifero per almeno 30 minuti, così da far rassodare la crema.

Se preferisci un effetto più rustico, che io adoro, puoi omettere questo passaggio e lasciare la torta così com'è, per un effetto naked cake.

### Tocco Finale:

Per finire, decora la torta con ciuffi di Chantilly al mascarpone al pistacchio, utilizzando la sac à poche per creare delle rosette sulla superficie. Completa il tutto con una generosa spolverata di granella di pistacchio e magari qualche lampone fresco.

Riponi nuovamente la torta in frigorifero per farla rassodare completamente prima di servirla.

Se desideri approfondire le tecniche di preparazione che abbiamo affrontato in questa guida, non perderti i miei corsi di pasticceria e Cake Design!

Spero che questa guida ti sia stata utile, non vedo l'ora di vedere la tua torta!

A presto!

Engy ❤️